



KALORO

Classificazione

Moscato di Trani D.O.C. – Vino Biologico

Annata

2018

Uvaggio

Moscato Reale

Clima

L'annata 2018, rispetto alla precedente, è stata caratterizzata da un clima tendenzialmente più fresco e con precipitazioni. I primi due mesi dell'anno sono stati generalmente miti, mentre a fine febbraio si è registrato un abbassamento delle temperature con alcuni picchi sotto lo zero. Queste condizioni climatiche hanno favorito un ritardo del risveglio vegetativo, recuperato a partire dalla fioritura, a fine aprile, grazie al clima tendenzialmente caldo. La stagione, maggiormente piovosa se paragonata all'annata 2017, ha assicurato il corretto approvvigionamento idrico della vite. La raccolta delle uve Moscato Reale è avvenuta nell'ultima settimana di agosto.

Vinificazione e affinamento

I grappoli di Moscato Reale sono stati raccolti a mano e posti su stuoie al sole in appositi plateaux. L'appassimento al sole, durato una decina di giorni, ha permesso una naturale concentrazione degli acini, arricchendo al tempo stesso anche la parte aromatica. Gli acini, eliminati i raspi, sono stati pressati in modo soffice. La fermentazione ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperatura controllata, tra i 16 e i 18 °C, in modo da valorizzare il potenziale aromatico e qualitativo delle uve. È seguito poi un periodo di maturazione in acciaio e un ulteriore affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica

10% Vol.

Dati storici

Tenuta Bocca di Lupo è situata a un'altezza di 250 metri sul livello del mare nel cuore della selvaggia Murgia barese, nei pressi di Minervino Murge – Bari. I vigneti dell'azienda, totalmente biologici, sono situati su terreni calcarei e poveri, ottimi per ottenere vini rossi di qualità ed eccellenti bianchi. Le principali varietà coltivate sono: Chardonnay, Fiano, Aglianico, Nero di Troia, Cabernet Sauvignon e Moscato di Trani.

Il nome "Kaloro" si ispira all'amabile clima caldo della Puglia e al color oro della sua terra costantemente baciata dal sole. Il Moscato è uno dei più apprezzati vitigni di Puglia grazie alla sua naturale dolcezza e al suo caratteristico aroma che portano alla creazione di avvolgenti vini bianchi dai riflessi dorati. Freschezza e spiccata acidità lo rendono unico nel panorama dei vini dolci del meridione.

Note degustative

Kaloro si presenta di un colore giallo dorato luminoso. Al naso esprime note fruttate di pesca gialla e albicocca alternate a dolci sentori di miele d'acacia. Al palato è avvolgente e al tempo stesso delicato. Ottima la persistenza aromatica e la bevibilità grazie al buon equilibrio fra dolcezza e freschezza.

